



QUENTIN ANDRÉ NOMMÉ CHEF EXÉCUTIF DE TERRE BLANCHE HOTEL SPA GOLF RESORT *****

En ce début de mois de septembre, Quentin André est nommé Chef Exécutif de Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort ***** accompagné de Fabien Ghini en qualité de Sous-Chef Exécutif. Sous leur direction, le restaurant gastronomique Le Faventia perpétuera l'excellence culinaire qui fait la renommée de Terre Blanche. Fidèle à son engagement envers une gastronomie de haut niveau, les deux Chefs poursuivront cette quête de perfection tout en explorant de nouvelles voies culinaires, célébrant l'authenticité des produits de saison.

« Nous sommes ravis de promouvoir nos Chefs Quentin André et Fabien Ghini dans la grande famille de Terre Blanche. Ces nominations marquent un nouveau chapitre pour Terre Blanche, confirmant notre engagement envers l'excellence culinaire et la valorisation des producteurs locaux. »

Alain Mourgues, Directeur Terre Blanche Hotel



Quentin ANDRÉ



Fabien GHINI

Originaire de Franche-Comté et de Corse, Quentin André est le petit-fils d'une famille de bouchers. Il puise son inspiration dans ses racines et son enfance passée au cœur des terroirs. Fabien Ghini incarne l'excellence culinaire cultivée au sein de Terre Blanche. Ensemble, ils ont à cœur de faire rayonner Terre Blanche comme une destination gastronomique de premier plan.

Quentin André a fait ses armes auprès de l'un des plus grands Chefs de la gastronomie française : il débute sa carrière chez Pierre Gagnaire en 2013, et devient rapidement chef de partie. Durant trois années au sein du groupe Gagnaire, Quentin a affiné ses compétences dans des établissements prestigieux tels que Les Airelles à Courchevel, Le Balzac (3 étoiles Michelin) à Paris, et Le Sketch (3 étoiles Michelin) à Londres. Il y a développé une **approche humaine du métier**, alliant rigueur, respect des produits et maîtrise des associations de saveurs.

En 2016, il rejoint les équipes de Christophe Schmitt au Restaurant L'Almandin à Saint-Cyprien en tant que Chef de Partie, puis Sous-Chef, contribuant à l'obtention d'une étoile au Guide Michelin. Lorsque Christophe Schmitt prend les commandes des cuisines de Terre Blanche, c'est tout naturellement qu'il fait appel à Quentin pour occuper le poste de Sous-Chef Exécutif. Ensemble, ils ont obtenu une étoile au Guide Michelin après seulement un an de réouverture du restaurant gastronomique Le Faventia.



Désormais Chef Exécutif, Quentin André préserve la tradition d'une cuisine raffinée à Terre Blanche tout en explorant de nouvelles dimensions créatives, en étroite collaboration avec son équipe.

Pour l'assister dans ses nouvelles fonctions, Fabien Ghini a été nommé Sous-Chef Exécutif. Fabien est un pur produit de Terre Blanche, ayant rejoint l'établissement en 2015 en tant que Chef de Partie au restaurant gastronomique Le Faventia. Son parcours est marqué par une rigueur inébranlable et une progression constante. Après un apprentissage au Relais des Moines et un passage de deux ans aux Gorges de Pennafort, Fabien a rapidement gravi les échelons au sein de Terre Blanche, devenant 1er Sous-Chef du Faventia en 2021. Sa fidélité à l'établissement et sa rigueur en cuisine en font un atout précieux pour accompagner Quentin André dans ses nouvelles responsabilités.



CONTACT

TERRE BLANCHE HOTEL SPA GOLF RESORT *****

3100 Route de Bagnols en Forêt | 83440 Tourrettes Var France

Tel: +33 (0)4 94 39 90 00

www.terre-blanche.com